

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 19395

18 april 2016

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier „STRACHITUNT”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 103 van de Europese Unie van 18 maart 2016 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad

(2016/C 103/06)

De Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([2])

„STRACHITUNT”

EU-nr.: PDO-IT-02092 – 24.11.2015

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
gevestigd op het volgende adres:
Piazza Don Arrigoni 7
c/o Sede Comunale
24010 Vedeseta (BG)
ITALIË
Tel. +39 3355754211
E-mail: info@strachitunt.it
consorziostv@pec.it

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☐ Etikettering
- ☐ Overige (nader aan te geven)

4. Aard van de wijziging

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

De beschrijving van het product is gewijzigd in het gedeelte dat betrekking heeft op de hoogte van de opstaande kant, die voortaan 10 tot 18 cm bedraagt in plaats van 15 tot 18 cm.
De wijzigingsaanvraag wordt gerechtvaardigd door de veranderende behoeften van de markt. Sinds de registratie van het product als BOB in maart 2014 wordt de kaas „Strachitunt" steeds meer geapprecieerd door de consument en kan hij op steeds meer belangstelling bij de verdelers rekenen. De aanwezigheid van het BOB-product in een klein bergdal heeft bijgedragen aan de bevordering van het toerisme, alsook aan een toegenomen vraag naar het lokale product en de rechtstreekse verkoop ervan, en was een stuwende kracht voor andere lokale producten, wat de hele economie van dit berggebied heeft aangemoedigd en gestimuleerd. Kopers blijken evenwel meer belangstelling te hebben voor kazen met een lagere opstaande kant en dus voor een iets kleiner formaat. Dit formaat zou inspelen op de behoeften van de rechtstreekse kopers, die kleine porties appreciëren, evenals op die van de grootdistributie, omdat het meer in overeenstemming is met de voorschriften voor voorverpakte producten, en tot slot ook op de behoeften van buitenlandse klanten die zeer geïnteresseerd zijn in het product, maar liever geen zware kazen mee naar huis nemen. Om in te spelen op de veranderende behoeften van consumenten en verdelers wordt het van belang geacht dat de aangevraagde minimale wijziging wordt goedgekeurd, gelet op het feit dat bovenvermelde wijziging van de parameters niet van invloed is op de opeenvolgende bewerkingsstadia, de rijpingstijd en vooral de kenmerken van het eindproduct, die dezelfde blijven als in het productdossier.

ENIG DOCUMENT

„STRACHITUNT"

EU-nr.: IT-PDO-02092 – 24.11.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Strachitunt"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Strachitunt" is een schimmelkaas op basis van rauwe koemelk, geproduceerd volgens de oude techniek met twee verschillende kaasstructuren, met een middellange rijpingstijd van ten minste 75 dagen.
„Strachitunt" heeft een ruwe en dunne korst van gemiddelde consistentie, soms met schimmel, met een gele kleur die vergrijst in de loop van de rijping.
Het cilindrische kaaswiel heeft een vlakke boven- en onderkant met een diameter tussen 25 en 28 cm en een rechte of licht gebogen opstaande kant met een hoogte tussen 10 en 18 cm. Het gewicht van elk kaaswiel schommelt tussen 4 en 6 kg.

Bij het snijden ziet „Strachitunt" eruit als een compacte, gemarmerde kaas, zacht onder de korst, met smeuïge strepen en blauwgroene aderen door de schimmelvorming. De mate van schimmelvorming van de kaas schommelt naargelang de hoeveelheid sporen die van nature aanwezig zijn in de melk en hun capaciteit om zich te ontwikkelen.
De smaak is aromatisch en intens, van zacht tot pikant, met meer uitgesproken toetsen naarmate de rijping vordert.
Het op basis van de droge stof berekende minimale vetgehalte is 48%.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De gebruikte rauwe melk is afkomstig van twee melkbeurten en komt voor minstens 90% van bruinvee.
Tijdens de verwerkingsfase wordt gebruikgemaakt van in de handel gekocht kalverstremsel en zout.
De melk die voor de productie van „Strachitunt" wordt gebruikt, is afkomstig van veehouderijen die gebruikmaken van een voederpakket dat bestaat uit gras en/of hooi van weilanden met een sterk variërende vegetatie, in een verhouding die gelijk is aan 65% van de totale droge materie. Minstens 90% van dit veevoeder, dat goed is voor ongeveer 60% van het pakket, moet afkomstig zijn van het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied. Het voederpakket moet daarnaast bestaan uit graanconcentraten (maïs, gerst, tarwe), leguminosen (soja) en bijproducten van de verwerking van deze producten in een verhouding die kleiner is dan 35% van de droge materie, likstenen en mineralen- en vitaminecomplexen, die als voedingssupplementen dienen.
Het gebruik van maiskuilvoeder is verboden.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces (runderteelt, melken, inzameling en verwerking van melk, kaasbereiding, rijping) vinden plaats in het in punt 4 hieronder beschreven afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het snijden en verpakken van de kaas „Strachitunt" BOB mag tevens buiten het geografische gebied plaatsvinden. De instanties die zich bezighouden met het snijden en verpakken moeten vooraf de „Consorzio di tutela dello Strachitunt" op de hoogte brengen van hun activiteiten ter zake.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De kaas „Strachitunt" wordt in zijn geheel en/of in stukken verkocht; de kaas wordt in de handel gebracht met het grafische symbool (zie afbeelding) op één zijde en de productiedatum op de opstaande zijde.
Op de bovenzijde van de in hun geheel verkochte kaaswielen moet tevens een velijnpapier met daarop de naam „Strachitunt" en het grafische symbool (zie afbeelding) worden aangebracht. In het geval van verkoop in stukken moet het grafische symbool (zie afbeelding) meermaals worden aangebracht op de buitenverpakking van de kaas.

Afbeelding

Grafisch symbool (logo)



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied omvat de gemeenten Taleggio, Vedeseta, Gerosa en Blello in de provincie Bergamo, op een hoogte van ten minste 700 m boven de zeespiegel en waarvan het een deel van of het volledige grondgebied Val Taleggio vormt.

5. Verband met het geografische gebied

Er is geen sprake van industriële activiteiten of vervuiling in het Val Taleggio, dat verscholen ligt in het hart van de Orobische Alpen en waarvan een belangrijk deel in het Parco delle Orobie van Bergamo ligt. Het gebied ligt bovendien voldoende verwijderd van de drukke Lombardische vlakte en de grootste stadscentra. Daardoor vindt men hier nog natuurlijke zones zonder vervuiling die gunstig zijn voor alle productieactiviteiten van het gebied.
De betrokken gemeenten grenzen niet enkel aan elkaar, maar bezitten dezelfde geo-antropogene kenmerken. De algemene aanwezigheid van graslanden vormt een ideale omgeving voor houderij- en graasactiviteiten en maakt het mogelijk de voor de bereiding van de kaas „Strachitunt" bestemde melk te produceren en te verwerken. De houderijactiviteiten in deze bergstreek worden gekenmerkt door de overheersende aanwezigheid van bruinvee. De ligging van het gebied van herkomst garandeert het vrij grazen in weilanden gedurende minstens zes maanden per jaar. De kwaliteit van de melk wordt dan ook sterk beïnvloed door het streven naar een optimaal welzijn van de dieren. Deze omstandigheden, in combinatie met het algemene klimaat van dit berggebied op een hoogte van minstens 700 m boven de zeespiegel en de rijpingsomstandigheden in de kaasmakerijen, vormden en vormen nog steeds een optimale omgeving voor de productie van talrijke variëteiten van zachte kazen.
Aangezien de gemeenten van het geografische gebied zich – zoals gedocumenteerd – van oudsher hebben toegelegd op landbouw- en kaasproductie, zijn de productie- en rijpingstechnieken van „Strachitunt" reeds lange tijd vastgelegd.
In het geografische productiegebied heeft de verwerking van de melk ofwel rechtstreeks op het weiland plaats, ofwel in de op het grondgebied gelegen ondernemingen. In het eerste geval wordt de melk niet vervoerd en in het tweede geval beperkt het vervoer zich tot een kleine zone.
Bovendien worden traditionele technieken gehanteerd, zoals het gebruik van twee verschillende kaasstructuren en van zure wei als schoonmaakmiddel voor de ontvetting en reiniging van het vat en van de werkinstrumenten, die de hygiëne van het eindproduct in acht nemen, milieuvriendelijk zijn en rekening houden met de microflora die van nature aanwezig is in de verwerkingsruimten. Aangezien de rijpingsruimten van de ondernemingen in het gebied van herkomst zich voornamelijk onder de grond bevinden, maken „statische" koelingssystemen het mogelijk om de lage buitentemperaturen te benutten. Door de vorm van de vallei zijn de zones die zich rechts van de rivier Enna bevinden, zelfs in de zomer immers slechts in zeer beperkte mate blootgesteld aan de zon. Deze situatie draagt bij aan het min of meer uitgesproken fenomeen van schimmelvorming van de kaas dat het product kenmerkt.
De kaas „Strachitunt" wordt verkregen dankzij de oude kaasverwerkingstechniek op basis van twee verschillende kaasstructuren. Deze techniek voorziet in het gebruik van twee wrongels: een warme en een koude, verkregen met een interval van ongeveer twaalf uur, op het ogenblik van de twee dagelijkse melkbeurten.
Deze wrongels worden vervolgens gemengd tot één enkele massa.
De typische kenmerken van „Strachitunt" zijn de specifieke verwerking, de min of meer uitgesproken schimmelvorming door de aanwezigheid van natuurlijke schimmel (het is verboden aan de melk schimmelferment toe te voegen) en een compacte, gemarmerde kaasmassa, zacht onder de korst, met smeuïge strepen.
De methode voor verkrijging van „Strachitunt" komt voort uit de morfologische kenmerken van het Val Taleggio die doorslaggevend zijn geweest voor de vestiging van kleinschalige landbouwondernemingen gespecialiseerd in de productie van kaas voor eigen consumptie en gebruik.
Bovendien heeft de houderij van bruinvee, dat zich vlot aanpast aan de specifieke bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden van de bergen, de kenmerken van de melk beïnvloed en deze invloed werkt ook vandaag nog door.
De noodzaak om kaas op basis van verwerkte rauwe melk in koperen vaten te produceren, kan vanuit historisch oogpunt worden verklaard door het gebruik van hout als brandstof, waardoor thermische behandeling van melk niet mogelijk was.
Daarnaast vormde de noodzaak om de melk onmiddellijk na de melkbeurt te verwerken – omdat deze niet in een gekoelde omgeving kon worden bewaard – de aanleiding tot de techniek met de twee verschillende kaasstructuren waarbij de net verkregen warme wrongel wordt gebruikt in combinatie met de tijdens de vorige verwerking verkregen koude wrongel.
Deze verwerkingsmethode verklaart het nauwe verband tussen de fysisch-chemische en microbiologische kwaliteit van de melk en de kwaliteit van het eindproduct. De schimmelvorming komt voort uit de schimmelsporen die van nature aanwezig zijn in de melk en de rijpingsruimten. De schimmel kan zich ontwikkelen in de kaas dankzij de specifieke productietechniek en de perforatie van de kaas tijdens de rijping.
Alle onderdelen van het productieproces van „Strachitunt" zijn onlosmakelijk verbonden met de



geografische omgeving en met de overgeleverde tradities die de specifieke kenmerken van het eindproduct bepalen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de website: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of
door rechtstreeks te surfen naar de startpagina van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) en te klikken op „Prodotti DOP IGP" (bovenaan, rechts op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG" (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'EU".

([1]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
([2]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.